

Abendmenü

Nudeln mit frischem Trüffel

*Carrée vom Eifeler Urlamm
Kartoffel-Kohlrabigemüse mit Ziegenkäse*

Dessert

€ 38,00

Saisonale Hauptgerichte

Rumpsteak vom American Beef

Grüne Pfeffer-Soße, Kartoffelgratin, Salat

€ 34,00

Grünkohl

Mettwurst und Kasseler

€ 21,00

Tafelspitz vom American Beef

Meerrettichsoße. Wirsinggemüse, Kartoffeln

€ 24,00

Kalbskotelett mit Morchelrahm

Erbspüree und kleinem Salat

€ 29,00

Ossobucco mit Risotto

€ 24,00

Loup de Mer

Sauerkraut in Rauchrahm und Kartoffelpüree

€ 32,00

VORSPEISEN

Zwei kleine Reibekuchen

Lachs und Tatar

€ 16,50

Himmel und Ääd

€ 12,50

Linsensüppchen mit Mettwurst

€ 8,50

Kalbstatar und geräucherter Aal

Feldsalat

€ 16,50

REIBEKUCHEN

4 Kleine Reibekuchen mit Salat

- Lachs, Tatar

€ 24,00

- nur Lachs

€ 23,00

- nur Tatar

€ 25,00

Ziegenkäse in der Kartoffelkruste

Mango-Chutney und gemischter Salat

€ 19,00

UNSERE KLASSIKER

| | |
|--|---------|
| Kalbsnierchen vom Tiroler Milchkalb Dijon-Senf-Soße, Kartoffelpüree und Salat | € 24,00 |
| Rheinischer Sauerbraten vom Ochsenbäckchen Kartoffelklöße und Apfelkompott | € 25,00 |
| Rinderroulade aus dem Roastbeef Kartoffel-Möhren-Gemüse | € 25,00 |
| Königsberger Klopse Wirsinggemüse und Kartoffeln | € 17,50 |
| Höhnburger – angebratenes Tatar – ca. 300 Gramm Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat | € 26,00 |
| Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken Pommes Frites und Salat | € 26,00 |
| Duroc-Schweinekotelett Senfsoße, Wirsing und Bratkartoffeln | € 25,00 |

FISCH

| | |
|--|---------|
| Kabeljauloins mit Dijon-Senf-Soße Wirsing und Kapern-Kartoffelpüree | € 29,00 |
| Ganze Seezunge, ca. 450 Gramm in Butter gebraten, mit Salat und Kartoffeln | € 39,00 |

DESSERT

| | |
|--|---------|
| Crème Brûlée | € 6,50 |
| „Malheurchen“ mit Vanilleeis | € 8,50 |
| Warmes Apfelküchlein mit Vanilleeis | € 8,50 |
| Käseauswahl von Affineur Xavier David | € 12,00 |